

都内人気パティシエ4人が  
三条市のル レクチェを使った限定スイーツを販売

都内人気パティシエが三条市産の幻の西洋梨「ル レクチェ」を使用した限定スイーツを販売します。あわせて、Instagramによるプレゼントキャンペーンを実施します。

【本件のポイント】

- 都内人気パティシエが三条市産の幻の西洋梨「ル レクチェ」を使用した限定スイーツを販売
- Instagramによるプレゼントキャンペーンを実施

【本件の概要】

1 限定スイーツの販売

都内で活躍する4人のパティシエが三条市産ル レクチェを使用したスイーツを企画・販売します。

(1) 販売開始 ル レクチェ解禁後（11月下旬予定）

(2) パティシエ

- ・パティスリー ユウ ササゲ（世田谷区南鳥山）オーナーシェフ 捧 雄介氏
- ・パティスリー アヴランシュ ゲネー（文京区本郷）オーナーシェフ 上霜 考二氏
- ・パティスリー リョウラ（世田谷区用賀）オーナーシェフ 菅又 亮輔氏
- ・INFINI（アンフィニ）（世田谷区奥沢）オーナーシェフ 金井 史章氏

(3) 販売場所 各パティシエの店舗

※一部インターネットでの販売もありますが、主に都内の店舗での販売となる予定です。

※スイーツの内容は各パティシエによって異なります。

■パティシエについて

捧 雄介氏は三条市出身で、昨年度もル レクチェを使用したスイーツを企画・販売し、当市のル レクチェの首都圏を中心としたPRに協力いただきました。

今年度は、捧氏に知り合いのパティシエへ声掛けいただき、10月に捧氏を含む全4人を対象とした市内の農園等のツアーを実施しました。

この度の4人のパティシエによる企画・販売は、同ツアーにおいて、当市の果樹を評価いただいたことにより実現しました。

## 2 プレゼントキャンペーン

1のスイーツを購入し、指定するハッシュタグと合わせてInstagramに写真を投稿いただいた方から抽選で10人に、三条市産贈答用ルレクチエをプレゼントします。具体的内容が決まりましたら改めてお知らせします。

(1) 実施期間 11月下旬～12月11日(月)(予定)

### ■ コラボスイーツのイメージ

【まるごとルレクチエタルト】



【エクレール】



【シブースト】



### ■ 捧 雄介 氏

1977年新潟県三条市出身。エコール辻東京を卒業後、ルコント、オテル・ドゥ・ミクニ、アロマフレスカなどで経験を重ね、ロワゾードリヨン、パティスリーエカフェプレジールでシェフを務めた後、2013年に千歳鳥山にパティスリーユウササゲをオープン。2021年に小田急百貨店新宿店に2店舗目をオープン。

### ■ 上霜 考二 氏

1994年辻調グループ・フランス校卒業後、ノルマンディーのパティスリーで修行。1995年帰国、インターコンチネンタル東京ベイ、オテル・ド・ミクニ等を経て、2005年パティスリー・ジャン・ミエ・ジャポンのシェフパティシエに就任。2008年アグネスホテル東京のパティスリー『ル・コワンヴェール』の開店と同時にシェフパティシエとして迎えられ、2015年6月までシェフパティシエを務める。2011年公開の映画『洋菓子店コアンドル』では製菓監修を務めた。

### ■ 菅又 亮輔 氏

1976年新潟県生まれ。高校卒業後お菓子の世界に入り、26歳で渡仏。ノルマンディ、ローヌアルプ、アルザス、パリとフランス各地で3年にわたって修行。帰国後、ピエール・エルメ サロン・ド・テにてスー・シェフを務め、エルメ氏の技術はもとより、芸術性、創造性、感性など、その奥深さを学ぶ。2007年「ド

「ドゥーパティスリーカフェ」オープンからシェフパティシエを務め、2010年には2号店「ドゥーパティスリーアトウキョウ」を東京駅構内にオープン。看板商品のマカロン・ケーキのほか、本格的なフランス菓子を求めるファンが通う人気店となる。2015年、自身がオーナーパティシエとなる「Ryoura (リョウラ)」を用賀にオープン。お店を主にして、雑誌やTV、講習会などでも活動している。

#### ■金井 史章 氏

1978年埼玉県生まれ。1998年 国立辻製菓専門カレッジ卒業、同年(株)ビゴ東京に入社。2009年に渡仏し、三ツ星レストラン「レストラン ギイ・サヴォアパリ」に入社。世界各国のセレブリティが訪れる同店で上質なデセールを学ぶ。また、在籍中にグループ店の一ツ星レストラン「ル・シベルタ」でシェフパティシエ代理を兼務。帰国後、2011年 アラン・デュカス・エンタープライズ系列の東京 青山のビストロ「ブノワ」にシェフパティシエとして入社。2014年「UN GRAIN」シェフパティシエに就任。2019年末退社後、個人活動など独立開業準備期間を経て2020年「INFINI」九品仏本店等をオープン。2022年法人化。昭和産業(株)アドバイザー、山手調理専門学校外部講師調理専門学校外部講師、(株)愛工舎製作所顧問、ANA インターコンチネンタルホテルウェディングデザート監修。国内外で講習会講師やデモンストレーター、コンサルなども手掛ける。

【問合せ】 三条市経済部農林課 地産地消推進室 目黒、柳

電話：0256-34-5652